

# Per celebrazioni luminose, risplende IL CAVIALE CAVIAR GIAVERI

L'ecceellenza, oggi come non mai, passa attraverso il rispetto per l'ambiente, le risorse, le materie prime. In Caviar Giaveri, uno dei più importanti produttori di **Caviale italiano**, questo si traduce in una cura certosina, da sempre presente, verso gli oltre 15 ettari di vasche protette e controllate che possiede nel comune di San Bartolomeo di Breda, in provincia di Treviso, dove alleva in pieno equilibrio con il loro ecosistema ben 10 specie di storione, rappresentandone il parco più vario al mondo. Qui nascono, con filiera totalmente interna e controllata, ben 8 tipologie di caviale, che si diversificano tra loro per grano, sapore e proprietà organolettiche e sono la collezione, proveniente dallo stesso produttore, più vasta disponibile oggi sul mercato.



## UNA COLLEZIONE UNICA DI CAVIALE ECOSOSTENIBILE

Per l'azienda questo significa occuparsi innanzitutto di mantenere un livello elevatissimo di benessere dei propri storioni, i cui cicli di maturazione sono lunghi, anzi lunghissimi: occorre attendere dai 10 fino a oltre 30 anni, per le specie più rare come il Beluga, per ottenere le preziose uova. Strettamente legata alla cura degli animali, è l'attenzione verso l'ambiente che li circonda: un ecosistema delicato che

Caviar Giaveri protegge con passione, dedizione e professionalità. L'azienda utilizza energia proveniente da fonti rinnovabili e la risorsa idrica, in particolare, grazie alle moderne tecnologie di acquacoltura, è rispettata, con una piena sostenibilità degli impianti, che raccolgono acque di risorgiva con il supporto del fiume Meolo, affluente del famoso Piave.

## BELUGA IMPERIAL E PERSIAN OSIETRA: LE LIMITED EDITION DI CAVIAR GIAVERI

Con queste accortezze, tra le molteplici tipologie di caviale ottenute, due sono le proposte dell'azienda per le festività: il celebre **Caviale Beluga Imperial** e il rarissimo **Persian Osietra**, vera e propria esclusiva di Caviar Giaveri. Il primo è caratterizzato da una qualità ineguagliabile e il sapore è delicato e raffinato. Sciogliendosi delicatamente in bocca, le uova morbide dal gusto burroso coccolano il palato regalando sensazioni sublimi e afrodisiache. Sono necessari ben 30 anni per ottenere questo caviale per antonomasia, da assaporare in tutta la sua purezza per un'esperienza gustativa indimenticabile. Il **Caviale Persian Osietra** è una specialità prodotta unicamente da questa azienda italiana che alleva con cura lo storione persiano e ne trasforma in pregiato caviale le uova. Gli storioni *Acipenser Persicus*, una specie rara in natura, vengono allevati esclusivamente in questi ambienti protetti, dove sono rispettati rigorosi standard di sostenibilità e conservazione. Sono necessari almeno 13 anni per raggiungere la maturazione di questo caviale. Il colore dorato delle uova, la croccantezza e il suo gusto unico, lo rendono una delle prelibatezze più straordinarie in assoluto.

Caviar Giaveri rappresenta un'ecceellenza, forte di una gestione familiare fatta di conoscenze e tradizioni ricche di storia e passione, da oltre 40 anni.

Un marchio con uno stile riconoscibile, alto e trasparente come la qualità del caviale proposto in diverse selezioni, contraddistinto da fattori unici come l'approccio naturale, la manifattura italiana e la freschezza in tutte le fasi.

Tutta la collezione di caviale Caviar Giaveri è disponibile nei migliori ristoranti, negozi gourmet e enoteche in Italia e nel Mondo, ed è possibile acquistarlo direttamente dal produttore al consumatore presso il punto vendita diretta di San Bartolomeo di Breda (TV) e sul sito [www.caviargiaveri.com](http://www.caviargiaveri.com)

